MANUAL DE PRODUCCIÓN DE Chile Habanero

Santos H. Alvarado Dzul · Jean Luckson Pierre · Héctor Cálix de Dios · Susanne Kissmann · Heather R. Putnam · Roland Ebel

UIMQROO
UNIVERSIDAD INTERCULTURAL MAYA DE QUINTANA ROO

can

CONTENIDO

1. SELECCIÓN DE SEMILLAS
1.1 El chile habanero (Frutos). — 1
1.2 Proceso de extracción de semillas.
1.3 Las semillas buenas.
1.4 Almacenamiento de semillas. — 2

2. COMPOSTA PARA SEMILLEROS
2.1 Elaboración de composta (Bocashi).
2.1.1 Materiales.
2.1.2 Preparación. — 3
2.2 Profundidad y ubicación de semilleros.
2.3 Riego en semilleros.

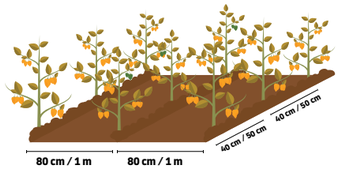
3. TRASPLANTE Y EL ÁREA DE TRABAJO — 4
3.1 Limpieza del terreno y labranza.
3.2 Trasplante y abonado.

4. MANEJO DEL CULTIVO
4.1 Distancia entre planta (filas y surcos).
4.2 Cultivos amigables. — 5
4.3 Coberturas.
4.4 Abonos y extractos.
4.5 Poda. — 6
4.6 Riego.

5. CONTROL Y MANEJO DE PLAGAS — 7
5.1 Barrera viva y trampas amarillas.
5.2 Plantas repelentes.
5.3 Insecticidas naturales.
5.4 Manejo cultural en la producción de chile habanero. — 8

6. ANEXO — 9
6.1 Semilleros.
6.2 Nutrimento foliar a base de huaxim y corteza de roble.
6.2.1 Materiales y preparación.
6. 3 Comidas típicas de la región cuyo ingrediente principal es el chile habanero. — 10
6.4 Salsas.

7. GLOSARIO — 11



Usted tiene en sus manos un MANUAL que le expondrá brevemente, el PROCESO DE PRODUCCIÓN del CHILE HABANERO en 5 pasos

¿Qué son las buenas prácticas?

Las buenas prácticas se refieren al empleo de estrategias, procesos y materiales que pueden ser útiles durante la producción de chile habanero en la Península de Yucatán, la elaboración de abono orgánico , elaboración de semilleros y otras más para controlar plagas en el cultivo, así como la importancia que reviste conocer las fases de la luna en la siembra y desarrollo de la planta.

El enfoque de la publicación

Se busca desarrollar estrategias nuevas e innovadoras para los productores y productoras en zonas rurales, basadas en la optimización de los recursos locales para la producción de hortalizas. Con ello se pretende asegurar la alimentación en casa proporcionando una serie de consejos que pueden utilizar en su huerto familiar.

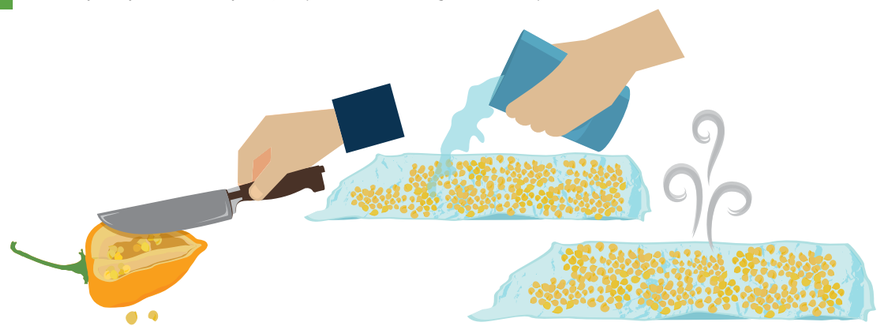
1. SELECCIÓN DE SEMILLAS

1.1 El Chile habanero (frutos).

PASO 1 Seleccionar: frutos sanos maduros y grandes

1.2 Proceso de extracción de semillas.

PASO 2 Abrir el fruto con cuidado, separar la semilla de la pulpa, lavar hasta que queden limpias, dejarla escurrir y secar bajo sombra.



1.3 Las semillas buenas

PASO 3 Revisar que las semillas:

NO tengan manchas, **NO** estén arrugadas y otras rarezas

Tamaños iguales y color claro

1.4 Almacenamiento de semillas y semillero (ver anexo).

Por cada 10 cucharadas de semillas de Chile habanero, 2 de cal o ceniza, se envuelve con papel, y se guarda en un lugar fresco y seco, lejos de la luz.

2. COMPOSTA PARA SEMILLEROS

2.1 Elaboración de composta (Bocashi).

2.1.1 Materiales:

40 - 45	Sacos de estiércol desmenuzado (Gallina, Ganado, Conejo, Caballo, Oveja, Cerdo, etc.)
10	Sacos de hojarasca picada
5	Sacos de buena tierra agrícola (tierra negra o tierra de una milpa recién quemada)
1	Saco de ceniza
500gr.	(Dos puños) de levadura
8	Conos de panela ó 4 litros de melaza o 6 kilos de azúcar rubia
	Agua a prueba de puño, entre 50 y 60% de humedad.

2.1.2 Preparación.

Extender en el suelo en el siguiente orden: hojarasca picada, tierra, estiércol, ceniza, aplicando poco a poco la solución de la mezcla para esta capa hasta alcanzar una altura de 1.20 m., revolver 3 veces con una pala humedeciendo con agua sin sobrepasarse.

Se tapa bien con una lona o un plástico y se deja en reposo 1 o 2 semanas, se hace el mismo proceso durante tres días.

Al cuarto día se extiende para secarlo, a unos 10 cm de alto. El color cambia a gris y adquiere un olor a moho. Después de secado está listo para aplicarlo al suelo.

Materiales para elaborar semilleros:

Hay varios materiales que pueden servir para elaborar los semilleros, además de las charolas comerciales pueden ser casilleros de huevos, frascos de yogurt chicos, cajas, incluso llantas (parte inferior). Se recomienda dejar algo de gravilla en cada una de las entidades y compactar el sustrato ligeramente después de sembrar.

2.2 Profundidad y ubicación de semilleros.

La profundidad con la que la semilla debe ser depositada en el semillero debe de ser, el doble del tamaño de la semilla.

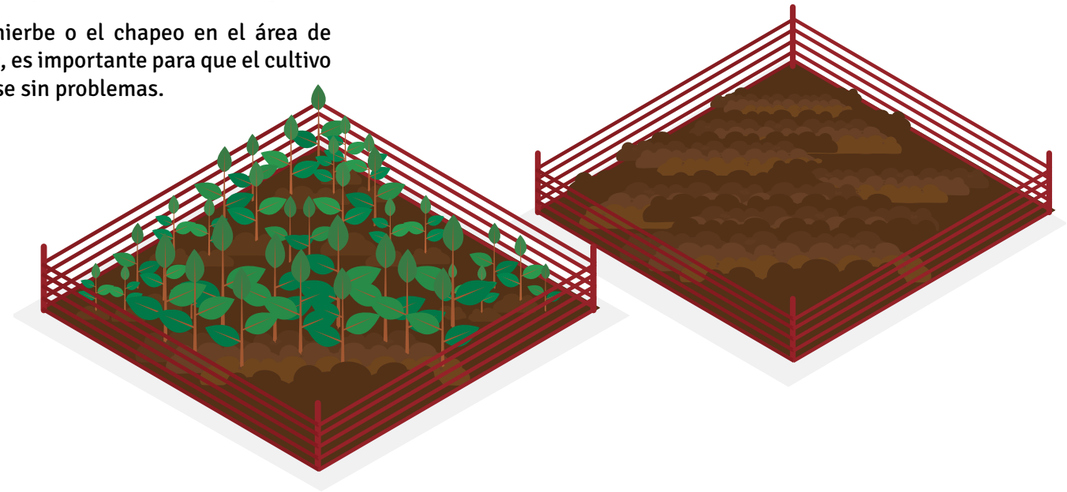
2.3 Riego en semilleros

Se riega el semillero cada dos días, una en la tarde y otra en la mañana.

3. TRASPLANTE Y EL ÁREA DE TRABAJO

3.1 Limpieza del terreno y labranza

El deshierbe o el chapeo en el área de trabajo, es importante para que el cultivo progrese sin problemas.



3.2 Trasplante y abonado

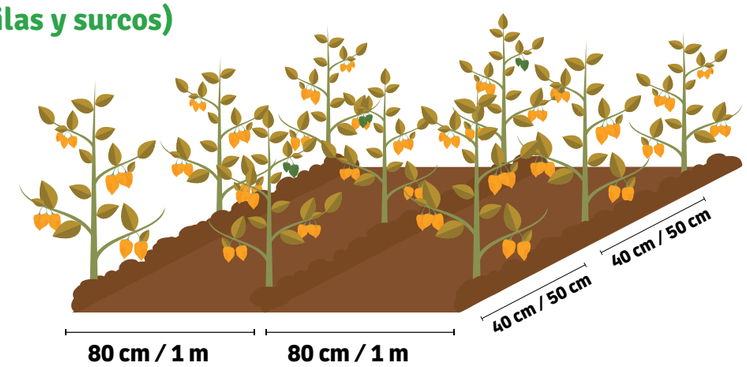
Dejar de regar hasta un día antes del trasplante. En el transplante: empujar la plántula desde abajo. No tratar de arrancarla del sustrato.

Incorporando abono orgánico (bocashi) durante el trasplante o 15 días antes de ello.

4. MANEJO DEL CULTIVO

4.1 Distancia entre plantas (filas y surcos)

La distancia que puede tener de planta a planta es de 30 a 50 cm y entre las filas deben tener de entre 80 cm a 1m.



4.2 Cultivos amigables.

Para reducir el riesgo de plagas y para aprovechar al máximo los espacios ya sea en el surco o en las filas de chile habanero se puede intercalar albahaca, rábano, cebollina, hierbabuena con excepción de tomate. Hay que tener en cuenta que los cultivos intercalados también se tienen que nutrir y (ocasionalmente) regar.

4.3 Abonos y extractos.

Durante el crecimiento de la planta es indispensable la aplicación de abonos ya sea directamente en las hojas o alrededor del tallo (ver anexo).

Crecimiento (Huaxim). Fructificación (Bocashi). (Ver Anexo)

4.5 Poda.

Es importante podar la planta semanalmente. Se permiten de 2 a 4 ramas principales y se eliminan todos los demás gajos. En cada rama, se despuntan las ramas secundarias (que salen lateralmente) después del tercer nódulo.

4.6 Riego.

Después del trasplante se riega continuamente en las mañanas o en las tardes. El riego puede ser manual o por goteo, nunca con aspersores. No es recomendable regar más de 15 minutos.

5. CONTROL Y MANEJO DE PLAGAS

5.1 Barrera viva y trampas amarillas

Las barreras vivas sirven de protección contra las plagas y vientos fuertes que podrían dañar al cultivo, pueden ser de maíz, pasto taiwán y árnica.

Las trampas amarillas se elaboran con carteles de color amarillo a los cuales se les unta un material pegajoso.

Sirven en primer lugar para indicarnos qué insectos están volando por nuestra parcela.

5.2 Plantas repelentes

Las plantas repelentes se pueden intercalar con el chile. Alejan a las posibles plagas que podrían dañar al cultivo.

Estas pueden ser: cempasúchil y jamaica, entre otras.

5.3 Insecticidas naturales.

Buena nutrición, es la clave para obtener un cultivo sano. Igual que en los seres humanos, una planta bien alimentada no se enferma fácilmente. Insecticidas naturales son muy eficientes pero funcionan preventivamante.

Si observamos gran presencia de plagas, podemos utilizar sustancias naturales como el aceite de Nim para intervenir; no obstante, esa posible situación nos indicaría que algo en el diseño de nuestra parcela tiene que ser modificado.

Té de chile y ajo:

Se hierve 1 L de agua con un diente entero de ajo y 3-5 chiles habaneros (incluyendo semillas). Se deja enfriar y se diluye con 19 L de agua y 100 ml de leche. Se aplica 1-2 veces semanalmente. Previene la presencia de la mosca blanca, otros insectos blancos y de virus.

Puré de ortiga:

Se colocan 10 L de agua en un recipiente donde se incluyen 1000 g de ortiga fresca. Se tapa y se deja reposar unos cuatro días revolviéndolo diariamente. Controla el pulgón y nutre la planta.

Jabón neutro “Foca”:

Cuando se observa una alta presencia de la mosca blanca, el jabón neutro disuelto en agua controla la plaga.

Combatir el picudo:

La plaga más seria que afecta el chile habanero es actualmente el picudo. Una vez en la parcela, no se logra eliminar - ni con químicos. Para prevenirlo es importante rotar los cultivos (no siempre sembrar chile), eliminar y quemar frutos caídos, establecer barreras con maíz y jamaica tal como deshierbar las plantas donde se puede reproducir el picudo (hierba mora, tomate de cáscara, toloache, mala mujer).

Cal contra hongos:

Dejar reposar 1 taza de cal, 1 taza de ceniza en 1 L de agua por una noche y aplicar esa suspensión en 5 L de agua tal como un uso moderado de riego nos sirven para prevenir infecciones hongosas en la planta. Si hay hongos en el suelo, se aplica la cal en un círculo alrededor de la planta.

5.4 Manejo cultural en la producción de chile habanero

Se recomienda sembrarla durante la luna chica o tres días después de esta fase lunar ya que de esta manera se producirán un mayor número de frutos buenos.

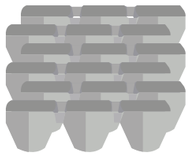
Sembrar Chile habanero durante la luna llena, sólo producirá mucha hoja y pocos frutos.

El abonado, se recomienda la recolecta de estiércol en los potreros y colocárselos a la planta sin tratamiento.

El estiércol tiene que estar bien descompuesto. Si se utiliza excreto de aves (pollinaza) revolverla con tierra roja. De igual forma se busca tierra sana, de buena apariencia, color uniforme (tierra negra) o la utilización de la tierra de sartenejas.

6. ANEXO

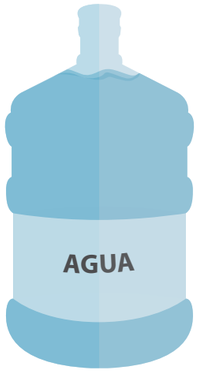
6.1 Semilleros



Se pueden utilizar las cajas de huevo vacías.

6.2 Nutrimento Foliar a base de Huaxim y corteza de roble.

6.2.1 Materiales y preparación:



1 kg de hojas de Huaxim
1 kg de corteza de Roble (hojas o corteza de Roble)
10 litros de agua
1 balde para hervir la mezcla

Se pican las hojas de Huaxim y la corteza de Roble, posteriormente se deposita en el recipiente de metal, se le vacía 10 litros de agua, se pone en el fuego y se mueve la mezcla hasta que hierva.

Posteriormente se retira del fuego y se deja enfriar.

6. 3 Comidas típicas de la región cuyo ingrediente principal es el Chile habanero:

Relleno negro

Pollo en pibil

Frijol colado

6.4 Salsas

Salsa 1

Se asan dos tomates y un chile habanero, se le agrega sal al gusto y se licúa o se tritura en el molcajete.

Salsa 2

Se corta una cebolla en pequeños trozos, mientras que el chile habanero se asa al carbón y después se tritura en un molcajete, se agrega un Limón o Naranja agria y por último se le agrega la Cebolla picada y se revuelve la mezcla.

7. GLOSARIO

Abonado: Fertilizante que los mismos productores preparan con desechos orgánicos.

Abono orgánico: fertilizante que los mismos productores preparan con desechos orgánicos, como: hierbas, hojas secas, restos de comida, estiércol de animales domésticos, entre otros.

Barrera viva: pastos, arbustos y plantas con flores muy vistosas que se siembran alrededor de los cultivos para frenar el paso de los insectos hacia el área de cultivo.

Bocashi: término de origen japonés, se refiere a un tipo de abono orgánico que se obtiene al cocer al vapor los materiales del abono. Los materiales se obtienen con los recursos del entorno.

Deshierbe: eliminación selecectiva de plantas que pueden competir con el chile por agua o nutrientes. de un terreno antes o durante el establecimiento de un cultivo. Esta manera de preparar el terreno implica arrancar la hierba desde la raíz.

Extracto: Parte de un producto que es separado del producto original. Ejemplo: el jugo de una fruta.

Extracción: Acción de separar parte de un producto ya sea sea líquido o sólido para su aprovechamiento.

Hojarasca: Parte de la tierra que está conformada por hierbas y hojas secas. Se puede considerar como la primera capa de la tierra.

Huaxim: Término utilizado en la Península de Yucatán para referirse a la leaucaena leucacephala, es una planta cuyas hojas se asemejan a las hojas del tamarindo, se utiliza para preapar algunos alimentos, también sirve de forraje, fijadora de nitrógeno al suelo y otros usos.

Labranza: Se refiera al acto de remover la tierra antes de sembrar, ya sea con herramientas o maquinaria.

Molcajete: Utensilio de roca que en México se utiliza para triturar granos, chiles y otros vegetales.

Sarteneja: Depósitos naturales de agua que se forman en las rocas y son apreciados en las comunidades que cuentan con este recurso para el riego de sus cultivos.

Semillero: Recipiente donde se siembran y crían los vegetales que después se transplantan al área de cultivo (milpa, solar o parcela).

Surcos: Ranuras o pliegues que se hacen en el suelo con la misma tierra con el propósito de depositar en ella la planta o la semilla.

Panela: Azúcar natural sólida en forma de pan.

Proyecto piloto sobre la seguridad, soberanía alimentaria y mercados alternativos en comunidades de Quintana Roo, México.

• Santos H. Alvarado Dzul • Susanne Kissmann • Héctor Cálix de Dios • Maricela Sauri Palma • Jean Luckson Pierre • Heather Putnam • Zalma Nacira Cauich Ucán • Robin Estrella Pacheco • Santiago Chablé Alvarado • Francisca Luceli Chablé Tuz • José Víctor Nahuat Ek • Edwin Daniel Ramos Horan.

UIM QROO

UNIVERSIDAD INTERCULTURAL MAYA DE QUINTANA ROO

Ser en el mundo, ser nosotros
Wínikil yóok'ol kaab, jée bixo'one'
Tobe in the world, to be ourselves

NUESTRAS CARRERAS:

- Licenciatura en ***Lengua y Cultura.***
- Ingeniería en ***Sistemas de Producción Agroecológicos.***
- Licenciatura en ***Turismo Alternativo.***
- Licenciatura en ***Gestión Municipal.***
- Licenciatura en ***Salud Comunitaria.***
- Licenciatura en ***Gestión de las Artes.***
- Ingeniería en ***Tecnologías de la Información y Comunicación.***
- Ingeniería en ***Desarrollo Empresarial.***

• POSGRADO

• MAESTRÍA en Ciencias en educación intercultural